CILIEGE DURACINE
PRIMATICCE

PRUNUS AVIUM DURACINA. WILD.

Cerasus sativa fructu parvo sature rubente, carne dura, dulci austera, pediculo longo.
Micheli Rariorum plant. hist. MSS. N.° 12.

Le ciliege delle quali facciamo qui parola sono le duracine, ed appartengono alle *Bigarreaux* dei Francesi. Molte sono le varietà conosciute sotto questo nome, ma noi descriviamo le *tonde primaticce*, cioè le piccole, tonde, di colore acceso, e che sono le seconde a maturare, vale a dire al fin di maggio subito dopo le *acquaiole* le quali sono le prime di qualunque altra sorte di ciliege a comparire mature.

L'albero che le produce è grande, e vive meglio nelle terre leggiere. Si deve lasciar crescere isolato piuttostochè a spalliera o altrimenti, perchè come tutti gli altri ciliegi non soffre la potatura, che gli è sempre pregiudicevole; per questo si deve aver cura di levarli soltanto i rami secchi o troppo gommosi. La moltiplicazione si effettua per innesto a mazza sopra ciliegi nati di seme, il che è il mezzo più sicuro e più sollecito per la propagazione di questa varietà.

Sono queste ciliege rotonde, non molto grosse, di colore rosso acceso, di polpa acido-dolce ed alquanto resistente e duretta a masticarsi, col picciòlo o gambetto che colla sua lunghezza può circondare per due terzi poco più la circonferenza del frutto.

Linneo e con esso molti altri botanici riuniscono sotto la stessa denominazione di *Prunus Cerasus* le varietà tutte delle ciliege; da Lamark e Decandolle (1) questa è distinta come specie ed è detta *Cerasus duracina*, e da Du-Mont-de-Courset (2) *Cerasus bigarella.*

Il nome di duracina proviene, secondo molti e secondo tutte le probabilità, *a duritie*, perchè queste così dette, hanno la polpa duretta (3): questa opinione peraltro è controversa dal traduttore francese di Plinio (4), il quale ci avverte che presso i latini i frutti detti *duracini* non traggono la loro etimologia *a duritie*, ma dalla celtica voce *dur* la quale sta per indicare *sovrabbondanza di umore.* Esso convalida la sua asserzione coll'uso che i Latini avevano di nominare duracina anche una specie di uva perchè molto ricca di sugo. Ciò posto, le ciliege che Plinio stesso nomina duracine non sarebbero le nostre, ma altre qualità di polpa molto sugosa, ed in conseguenza la denominazione indicata non converrebbe alle nostre ciliege.

(1) Flore française. 3.e edit. Tom. IV. part. 2.
(2) Le Botaniste cultivateur. 2.e edit. Tom. V. pag. 527.
(3) *Alia pulpam duriorem habent duracina vocant.* Caesalp. de plantis pag. 51.
(4) Poinsinet de Sivry.